HR

KULINARISK

Knjiga recepata

Sadržaj

Tablice kuhanja	3	Recepti - Riba, cijela	23
Automatski programi	15	Recepti - Torta	26
Recepti - Svinjetina/Teletina	16	Recepti - Pizza/Pogača/Kruh	32
Recepti - Govedina/Divljač/Janjetina	18	Recepti - Složenac/Zapečeno	36
Recepti - Perad	21	Gotova jela	40

Zadržava se pravo na izmjene.

Tablice kuhanja

Vremena pripreme

Vremena pripreme ovise o vrsti, konzistentnosti i volumenu hrane.

U početku pratite tijek kuhanja. Pronađite najbolje postavke (postavka topline, vrijeme pripreme itd.) za vaše posuđe, recepte i količine tijekom korištenja uređaja.

Prvo slijedite upute na pakiranju proizvoda. Ako upute nisu dostupne, pogledajte tablice.

ⓘ Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Ovise o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Savjet za posebne funkcije pećnice

Održavanje topline

Koristite ovu funkciju ako želite hranu održati toplom.

Temperatura se automatski regulira na 80 °C.

Zagrijavanje tanjura

Za zagrijavanje tanjura i posuda.

Ravnomjerno rasporedite tanjure i posude po mreži za pečenje. Razmjestite ih nakon što prođe pola vremena zagrijavanja (zamijenite gornje i donje posude).

Automatski postavljena temperatura je 70°C.

Preporučeni položaj rešetke: 3.

Dizanje tijesta

Ovu automatsku funkciju možete koristiti za bilo koji recept s dizanim tijestom. Ona omogućuje pogodnu temperaturu za dizanje. Tijesto stavite u posudu koja je dovoljno velika za dizanje tijesta i prekrijte je vlažnim ručnikom ili plastičnom folijom. Umetnite mrežu za pečenje na prvu razinu i na nju stavite posudu. Zatvorite vrata i namjestite funkciju: Dizanje tijesta. Postavite potrebno vrijeme.

Tablice za pečenje tijesta/peciva i mesa/ribe

Kolači

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Recepti s tučenim tijestom	170	2	160	3 (2 i 4)	45 - 60	U kalupu za torte
Prhko tijesto	170	2	160	3 (2 i 4)	20 - 30	U kalupu za torte
Kolač sa sirom i maslacem	170	1	165	2	80 - 100	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač s jabukama (pita od jabuka)[1)]	170	2	160	2 (lijevo i desno)	80 - 100	U dva kalupa za pečenje torte od 20 cm na mreži za pečenje
Štrudl	175	3	150	2	60 - 80	U pekaču
Torta s marmeladom	170	2	165	2 (lijevo i desno)	30 - 40	U kalupu za torte od 26 cm
Kolač od dizanog tijesta	170	2	150	2	40 - 50	U kalupu za torte od 26 cm
Božićni kolač/bogati voćni kolač[1)]	160	2	150	2	90 - 120	U kalupu za torte od 20 cm
Kolač od šljiva[1)]	175	1	160	2	50 - 60	U kalupu za pečenje kruha
Kolačići - jedna razina[1)]	170	3	150 - 160	3	20 - 30	U pekaču

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Kolačići - dvije razine[1)]	-	-	140 - 150	2 i 4	25 - 35	U pekaču
Kolačići - tri razine[1)]	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	30 - 45	U pekaču
Biskvit / rezanci - jedna razina	140	3	140 - 150	3	25 - 45	U pekaču
Biskvit / rezanci - dvije razine	-	-	140 - 150	2 i 4	35 - 40	U pekaču
Biskvit / rezanci - tri razine	-	-	140 - 150	1, 3 i 5	35 - 45	U pekaču
Poljupci - jedna razina	120	3	120	3	80 - 100	U pekaču
Poljupci - dvije razine[1)]	-	-	120	2 i 4	80 - 100	U pekaču
Žemlje[1)]	190	3	190	3	12 - 20	U pekaču
Ekleri - jedna razina	190	3	170	3	25 - 35	U pekaču
Ekleri - dvije razine	-	-	170	2 i 4	35 - 45	U pekaču
Voćne pite	180	2	170	2	45 - 70	U kalupu za torte od 20 cm

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Bogata voćna torta	160	1	150	2	110 - 120	U kalupu za torte od 24 cm
Sendvič Victoria[1)]	170	1	160	2 (lijevo i desno)	30 - 50	U kalupu za torte od 20 cm

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Kruh i pizza

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Bijeli kruh[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 komada, 500 g po komadu
Raženi kruh	190	1	180	1	30 - 45	U kalupu za pečenje kruha
Peciva[1)]	190	2	180	2 (2 i 4)	25 - 40	6 - 8 kiflica u pekaču
Pizza[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	U pekaču ili dubokoj plitici
Pogače[1)]	200	3	190	3	10 - 20	U pekaču

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Pite

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Zapečena tjestenina	200	2	180	2	40 - 50	U kalupu

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Pita od prhkog tijesta s povrćem	200	2	175	2	45 - 60	U kalupu
Bureci[1)]	180	1	180	1	50 - 60	U kalupu
Lasagne[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu
Caneloni[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	U kalupu

1) Predgrijte pećnicu 10 minuta.

Meso

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Govedina	200	2	190	2	50 - 70	Na mreži za pečenje
Svinjetina	180	2	180	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Teletina	190	2	175	2	90 - 120	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	210	2	200	2	50 - 60	Na mreži za pečenje
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	210	2	200	2	60 - 70	Na mreži za pečenje

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	210	2	200	2	70 - 75	Na mreži za pečenje
Svinjska plećka	180	2	170	2	120 - 150	S koricom
Svinjske nogice	180	2	160	2	100 - 120	2 komada
Janjetina	190	2	175	2	110 - 130	But
Pile	220	2	200	2	70 - 85	Cijelo
Purica	180	2	160	2	210 - 240	Cijela
Patka	175	2	220	2	120 - 150	Cijela
Guska	175	2	160	1	150 - 200	Cijela
Zec	190	2	175	2	60 - 80	Razrezan na komade
Kunić	190	2	175	2	150 - 200	Razrezan na komade
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	Cijeli

Riba

Jelo	Gornji/donji grijač		Vrući zrak		Vrijeme (min)	Napomene
	Temperatura (°C)	Položaj rešetke	Temperatura (°C)	Položaj rešetke		
Pastrva/ komarča	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ribe
Tuna/losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileta

Mali roštilj

Predgrijte praznu pećnicu 3 minute prije kuhanja.

Jelo	Množství		Temperatura (°C)	Vrijeme (min)		Položaj rešetke
	Komada	(g)		1. strana	2. strana	
Teleći odresci	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Goveđi odrezak	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Kobasice	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Svinjski kotleti	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Pile (razrezano na 2 dijela)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Pileća prsa	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgery	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Riblji filet	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Tost sendviči	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Tost	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

Turbo roštilj

Govedina

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje ili file, slabo pečeno[1)]	po cm debljine	190 - 200	5 - 6	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, srednje pečeno[1)]	po cm debljine	180 - 190	6 - 8	1 ili 2
Goveđe pečenje ili file, dobro pečeno[1)]	po cm debljine	170 - 180	8 - 10	1 ili 2

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Plećka, vrat, but	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Kotlet, rebra	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ili 2
Mesna štruca	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ili 2
Buncek (prethodno kuhan)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ili 2

Teletina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Teleće pečenje	1	160 - 180	90 - 120	1 ili 2
Teleća koljenica	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ili 2

Janjetina

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Janjeći but, janjeće pečenje	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ili 2
Janeći hrbat	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ili 2

Perad

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Perad u komadima	0,2 - 0,25 svaki komad	200 - 220	30 - 50	1 ili 2
Polovica pileta	0,4 - 0,5 svaki komad	190 - 210	35 - 50	1 ili 2
Pile, mlada kokoš	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ili 2
Patka	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ili 2
Guska	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ili 2
Purica	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ili 2
Purica	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ili 2

Riba

Jelo	Količina (kg)	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Riba	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ili 2

Vlažni vrući zrak

ⓘ Tijekom pečenja vrata uređaja otvorite samo kada je to neophodno.

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Zapečeno tijesto	190 - 200	30 - 40	2
Zapečeni krumpir	180 - 200	60 - 75	2
Musaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Caneloni	170 - 190	55 - 70	2
Puding od kruha	170 - 190	45 - 60	2
Puding od riže	170 - 190	40 - 50	2
Kolač s jabukama	150 - 160	45 - 60	2
Bijeli kruh	180 - 190	45 - 55	2

Nisko temp. pečenje

Ovu funkciju koristite za pripremu tankih, mekanih komada mesa i ribe s temperaturom mesa ne većom od 65 °C. Ta funkcija nije primjenjiva na recepte poput pečenke u posudi ili masnog svinjskog pečenja. Ova sonda za pečenje mesa jamči vam da meso ima ispravnu temperaturu (vidi tablicu Sonde za pečenje mesa).

Temperaturu pećnice, za prvih 10 minuta, postavite između 80 °C i 150 °C. Zadana vrijednost je 90 °C. Nakon što je temperatura postavljena, pećnica nastavlja s kuhanjem na 80 °C. Ovu funkciju ne upotrebljavajte za pripremu peradi.

ⓘ Kad koristite tu funkciju, uvijek pripremajte jelo bez poklopca.

1. Zapecite meso u plitici na ploči za kuhanje s vrlo visokom postavkom 1 - 2 minute sa svake strane.
2. Meso, zajedno s vrućom pliticom za pečenje mesa, stavite u pećnicu na mrežu za pečenje.
3. Sondu za pečenje mesa ubodite u meso.
4. Odaberite funkciju: Nisko temp. pečenje i postavite ispravnu konačnu temperaturu mesa.

Jelo	Množství	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Goveđe pečenje	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Goveđi file	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Teleće pečenje	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Odresci	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Odmrzavanje

Jelo	Količina (g)	Vrijeme odmrzavanja (min.)	Naknadno vrijeme odmrzavanja (min)	Napomene
Pile	1000	100 - 140	20 - 30	Pile stavite na okrenuti tanjurić postavljen u veliki tanjur. Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	1000	100 - 140	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Meso	500	90 - 120	20 - 30	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
Pastrva	150	25 - 35	10 - 15	-
Jagode	300	30 - 40	10 - 20	-
Maslac	250	30 - 40	10 - 15	-
Krema	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Vrhnje se može tući i kada je još djelomično zamrznuto.
Gateau torta	1400	60	60	-

Konzerviranje

- Upotrebljavajte samo staklenke za konzerviranje istih dimenzija dostupne na tržištu.
- Ne koristite staklenke s poklopcima koji se odvijaju i s bajonetnim ili metalnim poklopcima.
- Za ovu funkciju koristite prvu policu odozdo.
- Na pekač za pecivo ne stavljajte više od šest staklenki od jedne litre.
- Staklenke napunite jednoliko i zatvorite ih obujmicom.
- Staklenke se ne smiju međusobno dodirivati.
- U pekač za pecivo stavite oko 1/2 litre vode kako biste osigurali dovoljno vlage u pećnici.

- Kada voda u teglama proključa (nakon otprilike 35-60 minuta u teglama od jedne litre), isključite pećnicu ili smanjite temperaturu na 100 °C (pogledajte tablicu).

Meko voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Jagode / Borovnice / Maline / Zreli ogrozdi	160 - 170	35 - 45	-

Koštunjavo voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Kruške / Dunje / Šljive	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Povrće:

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja do početka ključanja (min)	Nastavite kuhati pri 100 °C (min.)
Mrkva[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Krastavci	160 - 170	50 - 60	-
Miješano povrće za kiseljenje	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Korabica / Grašak / Šparoge	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Ostavite u pećnici nakon isključivanja.

Sušenje

- Prekrijte police masnim papirom ili papirom za pečenje.
- Za bolje rezultate, zaustavite pećnicu na pola vremena sušenja, otvorite vrata i pustite da se osuši preko noći za dovršetak sušenja.

Povrće:

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Grah	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprike	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ukiseljeno povrće	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gljive	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Začinsko bilje	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Voće

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)	Položaj rešetke	
			1 položaj	2 položaja
Šljive	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Marelice	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jabuke izrezane na ploške	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Kruške	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Tablica sonde za pečenje mesa

Jelo	Temperatura jezgre hrane (°C)
Teleće pečenje	75 - 80
Teleća koljenica	85 - 90
Englesko goveđe pečenje, slabo pečeno	45 - 50
Englesko goveđe pečenje, srednje pečeno	60 - 65
Englesko goveđe pečenje, dobro pečeno	70 - 75
Svinjska plećka	80 - 82
Svinjska koljenica	75 - 80
Janjetina	70 - 75
Pile	98
Zec	70 - 75

Jelo	Temperatura jezgre hrane (°C)
Pastrva/komarča	65 - 70
Tuna/losos	65 - 70

Automatski programi

⚠ **UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Automatski programi

Automatski programi nude optimalne postavke za svaku vrstu mesa ili drugih recepata.

- Programi za meso s funkcijom: Masa jela-Automatika (izbornik: Pomoć pri kuhanju) — Ta funkcija automatski izračunava vrijeme pečenja. Za korištenje trebate unijeti masu jela.
- Programi za meso s funkcijom: Sonda za pečenje - Auto (izbornik: Pomoć pri kuhanju) — Ta funkcija automatski izračunava vrijeme pečenja. Za korištenje trebate unijeti temperaturu mesa. Po isteku programa oglašava se zvučni signal.
- Automatski recepti (izbornik: Pomoć pri kuhanju) — Ta funkcija koristi unaprijed definirane vrijednosti za svako jelo. Jelo pripremite prema receptu u ovoj knjižici.

Jela s funkcijom: Masa jela-Automatika
Svinjsko pečenje
Teleće pečenje
Pirjano meso
Pečena divljač
Janjeće pečenje

Jela s funkcijom: Masa jela-Automatika
Pile, cijelo
Puretina
Patka
Guska

Jela s funkcijom: Sonda za pečenje - Auto
Svinjska rebra
Goveđe pečenje
Skandinavska govedina
Rebra divljači
Janjeći but, srednje pečen
Perad s kostima
Riba, cijela

Kategorije

U izborniku "Pomoć pri kuhanju" jela su podijeljena u nekoliko kategorija:

- Svinjetina/Teletina
- Govedina/Divljač/Janjetina
- Perad
- Riba, cijela
- Torta
- Pizza/Pogača/Kruh
- Složenac/Zapečeno
- Gotova jela

Recepti - Svinjetina/Teletina

Svinjsko pečenje

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 1000 do 3000 g.

Način pripreme:

Začinite meso prema ukusu i stavite ga u vatrostalnu posudu. Dodajte vodu ili drugu tekućinu tako da u posudi bude 20 do 40 mm tekućine. Pečenku okrenite nakon otprilike 30 minuta.

- Položaj rešetke: 1

Svinjska rebra

Postavke:

Automatska sonda za pečenje mesa, temperatura mesa 75 °C.

Način pripreme:

Začinite meso prema vašem ukusu, umetnite sondu za pečenje mesa i stavite meso u vatrostalnu posudu.

- Položaj rešetke: 1

Buncek

Sastojci:

- 1 svinjski buncek od 0,8 do 1,2 kg
- 2 žlice ulja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica blage paprike
- 1/2 čajne žličice bosiljka
- 1 mala limenka rezanih gljiva (280 g)
- povrće za juhu (mrkva, poriluk, celer, peršin)
- voda

Način pripreme:

Zarežite kožu cijelom dužinom koljenice. Zajedno izmiješajte ulje, sol, papriku i bosiljak pa pospite po koljenici. Stavite koljenicu u posudu za pečenje i rasporedite gljive po mesu. Dodajte povrće za juhu i vodu. Dno posude trebalo bi biti prekriveno otprilie 10 do 15 mm. Pečenku okrenite nakon otprilike 30 minuta.

- Vrijeme u pećnici: 160 minuta
- Položaj rešetke: 1

Svinjski but

Sastojci:

- 1,5 kg svinjskog buta s kožicom, od mlade svinje
- sol
- papar
- 2 žlice maslinovog ulja
- 150 g fino izrezanog celera
- 1 poriluk, izrezan
- 1 mala limenka rajčica, sitno nasjeckanih (400 g)
- 250 ml vrhnja
- 2 češnja češnjaka, oljuštenog i smrvljenog
- svježi ružmarin i timijan

Način pripreme:

Oštrim nožem zarežite kožu na nekoliko mjesta u obliku trokuta. Začinite solju i paprom, stavite na pladanj za pečenje, prelijte maslinovim uljem i zapecite na ploči sa svih strana. Prelijte celer i poriluk s malo ulja u posudi za pečenje, dodajte rajčice, vrhnje, češnjak, ružmarin i timijan, izmiješajte i na vrh stavite svinjski but. Stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 130 minuta
- Položaj rešetke: 1

Teleće pečenje

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 1000 do 3000 g.

Način pripreme:

Začinite meso prema ukusu i stavite ga u vatrostalnu posudu. Ulijte vodu ili drugu tekućinu tako da u posudi bude 10 do 20 mm tekućine. Prekrijte poklopcem.

- Položaj rešetke: 1

Teleća koljenica

Sastojci:

- 1 teleća koljenica od 1,5 do 2 kg
- 4 kriške kuhane šunke
- 2 žlice ulja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica blage paprike
- 1/2 čajne žličice bosiljka
- 1 mala limenka rezanih gljiva (280 g)
- povrće za juhu (mrkva, poriluk, celer, peršin)
- voda

Način pripreme:

Napravite 8 ureza po dužini oko cijele koljenice. Prepolovite kriške kuhane šunke i umetnite ih u ureze. Zajedno izmiješajte ulje, sol, papriku i bosiljak pa pospite po koljenici. Stavite koljenicu u posudu za pečenje i rasporedite gljive po mesu. Koljenici dodajte povrće za juhu i vodu. Dno posude trebalo bi biti prekriveno otprilie 10 do 15 mm. Pečenku okrenite nakon otprilike 30 minuta.

- Vrijeme u pećnici: 160 minuta
- Položaj rešetke: 1

Ossobuco

Sastojci:

- 4 žlice maslaca
- 4 odreska teleće koljenice, oko 3 do 4 cm debljine (prerežite po kosti)
- 4 srednje mrkve, izrezane na kockice
- 4 celera, izrezana na kockice
- 1 kg oljuštenih zrelih rajčica presječenih na pola bez sjemenki, izrezanih na kockice
- 1 vezica peršina, opranog i grubo nasjeckanog
- 4 žlice maslaca
- 2 žlice brašna za premaz
- 6 žlica maslinovog ulja
- 250 ml bijelog vina
- 250 ml mesnog temeljca
- 3 srednja luka, oljuštena i fino nasjeckana
- 3 češnja češnjaka, oljuštenog i izrezanog na tanke ploške
- po 1/2 žličice timijana i origana
- 2 lovorova lista
- 2 klinčića
- sol, svježe mljeveni crni papar

Način pripreme:

Rastopite 4 žlice maslaca u posudi za pečenje pa dodajte i izmiješajte povrće. Izvadite povrće iz posude za pečenje.

Operite komade teleće koljenice, začinite i uvaljajte u brašno. Uklonite višak brašna. Zagrijte maslinovo ulje i pecite komade mesa na umjerenoj temperaturi dok ne pozlate. Izvadite meso i izlijte višak maslinovog ulja iz posude za pečenje.

Mesnim sokovima u posudi za pečenje dodajte 250 ml vina, ulijte u posudu za umak i pustite da neko vrijeme kuha na niskoj temperaturi. Ulijte 250 ml mesnog temeljca pa dodajte peršin, timijan, origano i rajčicu izrezanu na kockice. Začinite solju i paprom. Stavite da ponovno proklјuča.

Stavite povrće u posudu za pečenje, dodajte meso na vrh i prelijte umakom. Poklopite kalup za pečenje i stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 120 minuta
- Položaj rešetke: 1

Nadjevena teleća prsa

Sastojci:

- 1 štruca kruha
- 1 jaje
- 200 g mljevenog mesa
- sol, papar

- 1 luk, nasjeckan
- peršin, nasjeckan
- 1 kg telećih prsa (s urezanim džepom)
- povrće za juhu (mrkva, poriluk, celer, peršin)
- 50 g slanine
- 250 ml vode

Način pripreme:

Namočite kruh u vodi pa istisnite višak vode. Dodajte jaje, mljeveno meso, sol, papar, nasjeckani luk i peršin.

Začinite teleća prsa (s urezanim džepom) pa stavite nadjev u zarezani džep na mesu. Zašijte otvor.

Stavite teleća prsa u posudu za pečenje, dodajte povrće za juhu, slaninu i vodu. Okrenite pečenje nakon otprilike 30 minuta.

- Vrijeme u pećnici: 100 minuta
- Položaj rešetke: 1

Mesna štruca

Sastojci:

- 2 suha krušna peciva
- 1 luk
- 3 žlice nasjeckanog peršina
- 750 g miješanog mljevenog mesa
- 2 jaja
- sol, papar i paprika
- 100 g tankih traka slanine

Način pripreme:

Namočite suho pecivo u vodi pa istisnite višak vode. Oljuštite i fino nasjeckajte luk, začinite i dodajte nasjeckani peršin.

Izmiješajte mljeveno meso, jaja, kruh kojem ste iscijedili vodu i luk. Začinite solju, paprom i paprikom, stavite u četvrtasti kalup za pečenje i prekrijte tankim trakama slanine. Dodajte malo vode i stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 70 minuta
- Položaj rešetke: 1

Švedska praznička pečenka

Sastojci:

- 200 g suhih šljiva
- 150 ml bijelog vina
- 1,5 kg svinjskih rebara ili telećih leđa (bez kostiju)
- 1 srednji luk
- jabuka
- sol, papar i paprika

Način pripreme:

Omekšajte šljive u bijelom vinu dva sata. Meso kratko isperite vodom i osušite. Napravite ureze s donje strane mesa i ugurajte šljivu u svaki urez, gurajući ih što dublje u meso. Začinite meso i stavite u posudu za pečenje sa stranom bez šljiva okrenutom prema gore. Očistite luk i jabuku, izrežite na osmine i postavite oko pečenja. U ostatak vina u kojem su namočene šljive dodajte četvrt litre vode i prelijte preko pečenke. Odgovarajući prilozi su kroketi, zapečeni krumpir, brokule ili slično.

- Vrijeme u pećnici: 60 minuta
- Položaj rešetke: 1

Recepti - Govedina/Divljač/Janjetina

Goveđe pečenje

Postavke:

Automatska sonda za pečenje mesa.
Temperatura mesa za:
- Slabo pečeno – 48 °C
- Srednje pečeno – 65 °C
- Dobro pečeno – 70 °C

Način pripreme:

Začinite meso prema vašem ukusu, umetnite sondu za pečenje mesa i stavite meso u vatrostalnu posudu.

- Položaj rešetke: 1

Skandinavska govedina

Postavke:

Automatska sonda za pečenje mesa.
Temperatura mesa za:
- Slabo pečeno – 50 °C
- Srednje pečeno – 65 °C
- Dobro pečeno – 70 °C

Način pripreme:

Začinite meso prema vašem ukusu, umetnite sondu za pečenje mesa i stavite meso u vatrostalnu posudu.

- Položaj rešetke: 1

Pirjano meso

Nemojte koristiti taj program za goveđi but i rebra.

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 1000 do 3000 g.

Način pripreme:

Začinite meso prema ukusu i stavite ga u vatrostalnu posudu. Ulijte vodu ili drugu tekućinu tako da u posudi bude 10 do 20 mm tekućine. Prekrijte poklopcem.

- Položaj rešetke: 1

Marinirana goveđa pečenka

Priprema marinade:

- 1 l vode
- 500 ml vinskog octa
- 2 čajne žličice soli
- 15 zrna papra
- 15 bobica smreke
- 5 lovorovih listova
- 2 vezice povrća za juhu (mrkva, poriluk, celer, peršin)
  Prokuhajte sve sastojke i ostavite ih da se ohlade.
- 1,5 kg slabinskog dijela govedine
  Prelijte meso marinadom dok ne bude potpuno prekriveno i ostavite da se marinira 5 dana.

Sastojci za pečenku:

- sol
- papar
- marinirano povrće za juhu

Način pripreme:

Izvadite plećku iz marinade i osušite je. Začinite solju i paprom, propržite u posudi sa svih strana i zatim dodajte malo povrća za juhu iz marinade.

Malo marinade stavite u posudu za pečenje. Dno mora biti prekriveno s 10 do 15 mm tekućine. Poklopite posudu za pečenje i stavite je u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 150 minuta
- Položaj rešetke: 1

Rebra divljači

Postavke:

Automatska sonda za pečenje mesa.
Temperatura mesa 70 °C.

Način pripreme:

Začinite meso prema vašem ukusu, umetnite sondu za pečenje mesa i stavite meso u vatrostalnu posudu.

- Položaj rešetke: 1

Pečena divljač

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 1000 do 3000 g.

Način pripreme:

Začinite meso prema ukusu i stavite ga u vatrostalnu posudu. Ulijte vodu ili drugu tekućinu tako da u posudi bude 10 do 20 mm tekućine. Prekrijte poklopcem.

- Položaj rešetke: 1

Kunić

Sastojci:

- 2 komada zečje poleđine
- 6 bobica smreke (smrvljenih)
- sol i papar
- 30 g otopljenog maslaca
- 125 ml kiselog vrhnja
- povrće za juhu (mrkva, poriluk, celer, peršin)

Način pripreme:

Istrljajte zečju poleđinu smrvljenim bobicama smreke, posolite i popaprite pa premažite rastopljenim maslacem.

Stavite meso u posudu za pečenje, prelijte kiselim vrhnjem i dodajte povrće za juhu.

- Vrijeme u pećnici: 35 minuta
- Položaj rešetke: 1

Zec u umaku

Sastojci:

- 2 zeca od 800 g
- sol i papar
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 grubo nasjeckana luka
- 50 g slanine narezane na kockice
- 2 žlica brašna
- 375 ml pilećeg temeljca
- 125 ml bijelog vina
- 1 žličica svježeg timijana
- 125 ml vrhnja
- 2 žlice Dijon senfa

Način pripreme:

Izrežite zeca na 8 gotovo jednakih komada, začinite solju i paprom pa zapecite na ploči sa svih strana.

Izvadite komade mesa iz posuda pa u posudi propržite luk i slaninu. Pospite brašnom i izmiješajte. Umiješajte u pileći temeljac, bijelo vino i timijan pa pustite da proključa.

Dodajte vrhnje i Dijon senf, vratite meso u posudu, poklopite i stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 90 minuta
- Položaj rešetke: 1

Divlja svinja

Priprema marinade:

- 1,5 l crvenog vina
- 150 g korijena celera
- 150 g mrkve
- 2 luka
- 5 lovorovih listova
- 5 klinčića
- 2 vezice povrća za juhu (mrkva, poriluk, celer, peršin)
  Prokuhajte sve sastojke i ostavite ih da se ohlade.
- 1,5 kg veprovine (plećka)
  Prelijte meso marinadom dok ne bude potpuno prekriveno i ostavite da se marinira 3 dana.

Sastojci za pečenku:

- sol
- papar
- marinirano povrće za juhu
- 1 mala limenka lisičarki

Način pripreme:

Izvadite veprovu plećku iz marinade i osušite je. Začinite solju i paprom pa zapecite na ploči sa svih strana. Dodajte lisičarke i malo povrća koje ste izvadili iz marinade.

Marinadu ulijte u posudu za pečenje. Dno mora biti prekriveno s 10 do 15 mm tekućine. Poklopite posudu za pečenje i stavite je u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 140 minuta
- Položaj rešetke: 1

Janjeće pečenje

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 1000 do 3000 g.

Način pripreme:

Začinite meso prema ukusu i stavite ga u vatrostalnu posudu. Ulijte vodu ili drugu tekućinu tako da u posudi bude 10 do 30 mm tekućine. Prekrijte poklopcem.

- Položaj rešetke: 1

Janjeći but, srednje pečen

Postavke:

Automatska sonda za pečenje mesa. Temperatura mesa 70 °C.

Način pripreme:

Začinite meso prema vašem ukusu, umetnite sondu za pečenje mesa i stavite meso u vatrostalnu posudu.

- Položaj rešetke: 1

Janjeći but

Sastojci:

- 2,7 kg janjećeg buta
- 30 ml maslinovog ulja
- sol
- papar
- 3 češnja češnjaka
- 1 vezica svježeg ružmarina (ili 1 žličica sušenog ružmarina)
- voda

Način pripreme:

Operite i malo posušite janjeći but, utrljajte u meso maslinovo ulje pa zarežite meso na nekoliko mjesta. Začinite solju i paprom. Oljuštite češnjak i izrežite ga na ploškice pa ga umetnite u ureze na mesu zajedno s ružmarinom.

Janjeći but stavite u pekač i dodajte vodu. Dno posude trebalo bi biti prekriveno otprilie 10 do 15 mm. Pečenku okrenite nakon otprilike 30 minuta.

- Vrijeme u pećnici: 165 minuta
- Položaj rešetke: 1

Recepti - Perad

Pile, cijelo

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 900 do 2100 g.

Način pripreme:

Stavite pile u vatrostalnu posudu i začinite prema ukusu. Okrenite pečenku nakon otprilike 30 minuta. Na zaslonu se prikazuje podsjetnik.

- Položaj rešetke: 1

Puretina

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 1700 do 4.700 g.

Način pripreme:

Stavite puricu u posudu za pečenje i začinite. Okrenite pečenku nakon otprilike 30 minuta. Na zaslonu se prikazuje podsjetnik.

- Položaj rešetke: 1

Patka

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 1500 do 3.300 g.

Način pripreme:

Stavite patku u posudu za pečenje i začinite. Okrenite pečenku nakon otprilike 30 minuta. Na zaslonu se prikazuje podsjetnik.

- Položaj rešetke: 1

Guska

Postavke:

Automatska težina. Postavljanje raspona težina od 2300 do 4.700 g.

Način pripreme:

Stavite gusku u posudu za pečenje i začinite. Okrenite pečenku nakon otprilike 30 minuta. Na zaslonu se prikazuje podsjetnik.

- Položaj rešetke: 1

Perad s kostima

Postavke:

Automatska sonda za pečenje mesa, temperatura mesa 75 °C.

Način pripreme:

Začinite pureća prsa (s kostima) prema vašem ukusu, umetnite sondu za pečenje mesa i stavite meso u vatrostalnu posudu.

- Položaj rešetke: 1

Pileći batak

Sastojci:

- 4 pileća bataka, 250 g svaki
- 250 g Kreme fraiche
- 125 ml vrhnja
- 1 čajna žličica soli
- 1 čajna žličica paprike
- 1 čajna žličica karija
- 1/2 čajne žličice papra
- 250 g narezanih gljiva iz limenke
- 20 g kukuruznog škroba

Način pripreme:

Očistite pileće batake i stavite ih u posudu za pečenje. Izmiješajte sve ostale sastojke i dodajte ih pilećim batacima.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj rešetke: 1

Pijetao u vinu

Sastojci:

- 1 pile
- sol
- papar
- 1 žlica brašna
- 50 g rastopljenog maslaca
- 500 ml bijelog vina
- 500 ml pilećeg temeljca
- 4 žlice umaka od soje
- 1/2 vezice peršina
- 1 prstohvat timijana
- 150 g slanine, narezane na kockice
- 250 g smeđih šampinjona, očišćenih i izrezanih na četvrtine
- 12 lučica, oljuštenih
- 2 češnja češnjaka, oljuštenog i smrvljenog

Način pripreme:

Operite meso, začinite ga solju i paprom i pospite brašnom.

Zagrijte pročišćeni maslac u posudu za pečenje na ploči pa zapecite pile sa svih strana. U posudu ulijte bijelo vino, pileći temeljac i umak od soje pa pustite da proključa.

Dodajte peršin, timijan, slaninu narezanu na kockice, gljive, lučice i češnjak.

Pustite da ponovno zavrije, poklopite i stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj rešetke: 1

Patka s narančama

Sastojci:

- 1 patka (1,6 – 2,0 kg)
- sol
- papar
- 3 oljuštene naranče bez koštica, izrezane na kockice
- 1/2 čajne žličice soli
- 2 naranče za sok
- 150 ml šerija

Način pripreme:

Opranu patku začinite solju i paprom i istrljajte narančinom koricom.

Napunite patku kockicama posoljene naranče i zašijte otvor.

Stavite patku u posudu za pečenje tako da prsa budu okrenuta prema dolje.

Iscijedite narančin sok, izmiješajte ga sa šerijem i prelijte po patki.

Stavit patku u uređaj. Isključite nakon 30 minuta. Oglašava se zvučni signal.

- Vrijeme u pećnici: 90 minuta
- Položaj rešetke: 1

Nadjeveno pile

Sastojci:

- 1 pile od 1,2 kg (s iznutricama)
- 1 žlica ulja
- 1 čajna žličica soli
- 1/4 čajne žličice paprike
- 50 g krušnih mrvica
- 3 - 4 žlice mlijeka
- 1 luk, nasjeckan
- 1 vezica peršina, nasjeckanog
- 20 g maslaca
- 1 jaje
- sol i papar

Način pripreme:

Operite i osušite pile. Izmiješajte ulje, sol i papriku pa utrljajte tu mješavinu u pile.

Nadjev: Izmiješajte krušne mrvice i mlijeko. Stavite nasjeckani luk, peršini maslac u posudu i propržite. Fino nasjeckajte pileće srce, jetricu i želudac i dodajte jedno jaje. Izmiješajte sve sastojke i začinite ih solju i paprom.

Stavite pileća prsa okrenuta prema dolje u posudu za pečenje, stavite u pećnicu. Isključite nakon 30 minuta. Oglašava se zvučni signal.

- Vrijeme u pećnici: 90 minuta
- Položaj rešetke: 1

Recepti - Riba, cijela

Riba, cijela

Postavke:

Automatska sonda za pečenje mesa, temperatura mesa 65 °C.

Način pripreme:

Začinite ribu prema vašem ukusu, umetnite sondu za pečenje mesa i stavite u vatrostalnu posudu.

- Položaj rešetke: 1

Riblji filet

Sastojci:

- 600 - 700 g fileta grgeča, lososa ili morske pastrve
- 150 g naribanog sira
- 250 ml vrhnja
- 50 g krušnih mrvica
- 1 čajna žličica estragona
- peršin, nasjeckan
- sol, papar
- limun
- maslac

Način pripreme:

Poprskajte riblje filete limunovim sokom i ostavite da se neko vrijeme mariniraju, a zatim uklonite višak soka kuhinjskim ubrusom. Začinite riblje filete solju i paprom s obje strane. Zatim stavite riblje filete u posudu za pećnicu premazanu maslacem.

Zajedno izmiješajte ribani sir, vrhnje, krušne mrvice, estragon i nasjeckani peršin. Smjesu odmah prospite po ribljim filetima i na nju stavite male komadiće maslaca.

- Vrijeme u pećnici: 35 minuta
- Položaj rešetke: 3

Bakalar

Sastojci:

- 800 g sušenog bakalara
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 velika luka
- 6 češnja češnjaka, oljuštenog
- 2 celera
- 6 crvenih papričica
- 1/2 limenke nasjeckanih rajčica (200 g)
- 200 ml bijelog vina
- 200 ml bujona
- papar, sol, timijan, origano

Način pripreme:

Pustite da se sušeni bakalar namače tijekom noći. Sljedeći dan izvadite i osušite bakalar, stavite ga u posudu sa svježom vodom i zakuhajte na ploči. Odmaknite s ploče i pustite da se ohladi.

Ulijte maslinovo ulje u posudu i zagrijte. Oljuštite i fino nasjeckajte luk, smrvite oljušteni češnjak, narežite i operite celer. Dodajte sve sastojke zagrijanoj masnoći i kratko izmiješajte. Uklonite jezgru papričica i narežite ih na trakice. Stavite ih u posudu s nasjeckanim rajčicama.

Dodajte bijelo vino i bujon pa pustite da neko vrijeme kuha na niskoj temperaturi. Začinite paprom, solju, timijanom i origanom pa pustite da kuha na niskoj temperaturi oko 15 minuta.

Izvadite ohlađeni bakalar iz posude i osušite ga tapkanjem kuhinjskim ubrusom. Uklonite kožu, kosti i sve peraje. Izrežite bakalar na listiće i stavite ga u posudu za pečenje zajedno s povrćem.

- Vrijeme u pećnici: 30 minuta
- Položaj rešetke: 1

Riba u soli

Sastojci:

- cijela riba, približno 1,5 - 2 kg
- 2 neprskana limuna
- 1 glavica komorača
- 4 prstohvata svježeg timijana
- 3 kg krupne soli

Način pripreme:

Očišćenu ribu istrljajte sokom dvaju neprskanih limuna.

Izrežite komorač na tanke ploške. Napunite ribu komoračem i svježim timijanom.

Stavite pola krupne soli u posudu za pečenje pa stavite ribu na sol. Prekrijte ribu preostalom solju i snažno pritisnite.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj rešetke: 1

Nadjevene lignje

Sastojci:

- 1 kg očišćenih srednje velikih liganja
- 1 veliki luk
- 2 žlice maslinovog ulja
- 90 g kuhane riže dugog zrna
- 4 žlice pinjola
- 4 žlice suhih ribizla (grožđica)
- 2 žlice nasjeckanog peršina
- sol, papar
- sok od jednog limuna
- 4 žlice maslinovog ulja
- 150 ml vina
- 500 ml soka od rajčice

Način pripreme:

Snažno istrljajte lignje solju, a zatim ih isperite tekućom vodom.

Fino nasjeckajte oljušteni luk i propržite ga na dvije žlice maslinova ulja dok ne postane proziran. Dodajte rižu dugog zrna, pinjole, suhi ribizl i nasjeckani peršin pa začinite solju, paprom i limunovim sokom. Stavite malo nadjeva u svaku lignju i zašijte otvor.

Stavite četiri žlice maslinova ulja u posudu za pečenje i propržite lignje na ploči za kuhanje. Dodajte vino i sok od rajčice.

Poklopite kalup za pečenje i stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 60 minuta
- Položaj rešetke: 1

Riba kuhana na pari

Sastojci:

- 400 g krumpira
- 2 vezice mladog luka
- 2 češnja češnjaka
- 1 mala limenka nasjeckanih rajčica (400 g)
- 4 fileta lososa
- sok od jednog limuna
- sol i papar
- 75 ml temeljca od povrća
- 50 ml bijelog vina
- 1 prstohvat svježeg ružmarina
- 150 ml vina
- 1/2 vezice svježeg timijana

Način pripreme:

Rajčice operite, oljuštite i izrežite na četvrtine. Prokuhajte ih u slanoj 25 minuta, a zatim ih ocijedite i izrežite na ploškice.

Fino nasjeckajte oprani mladi luk. Izrežite oljušteni češnjak. Izmiješajte luk i češnjak s nasjeckanim rajčicama.

Poprskajte filete lososa limunovim sokom i pustite da se neko vrijeme mariniraju. Osušite filete i začinite ih solju i paprom.

Izmiješajte povrće i krumpir, stavite mješavinu u namašćenu posudu za pećnicu, začinite i na vrh stavite filete lososa.

Prelijte temeljcem od povrća i bijelim vinom, pa po vrhu rasporedite ružmarin i timijan.

- Vrijeme u pećnici: 35 minuta
- Položaj rešetke: 3

Mesne okruglice

Sastojci:

- 8 do 10 krumpira
- 2 luka
- 125 g fileta inćuna
- 300 ml vrhnja
- 2 žlice krušnih mrvica
- papar
- nasjeckani svježi timijan
- 2 žlica maslaca

Način pripreme:

Operite i oljuštite krumpire pa ih narežite na tanke trakice. Izrežite oljušteni crveni luk na trakice.

Premažite posudu za pećnicu maslacem. Stavite trećinu krumpira i luka u posudu. Na to stavite pola fileta inćuna i prekrijte drugim dijelom krumpira i luka. Zatim posložite ostatak fileta inćuna. Na vrh stavite preostale krumpire i luk, tako da na vrhu budu krumpiri.

Začinite paprom i pospite nasjeckanim timijanom.

Prelijte jelo rasolom inćuna i dodajte vrhnje. Pospite krušnim mrvicama i na vrh stavite male komade maslaca.

- Vrijeme u pećnici: 60 minuta
- Položaj rešetke: 3

Recepti - Torta

Biskvit od limuna

Sastojci za tijesto:

- 250 g maslaca
- 200 g šećera
- 1 vrećice vanilin šećera (približno 8 g)
- 1 prstohvat soli
- 4 jaja
- 150 g brašna
- 150 g škroba
- 1 poravnata čajna žličica praška za pecivo
- ribana kora od 2 limuna

Sastojci za glazuru:

- 125 ml limunovog soka
- 100 g šećera u prahu

Ostalo:

- Crna pravokutna forma, duljine 30 cm
- Margarin za premazivanje
- Krušne mrvice za posipavanje

Način pripreme:

Stavite maslac, šećer, koru od limuna, vanilin šećer i sol u posudu za miješanje i istucite. Nakon toga dodajte jedno po jedno jaje i ponovno istucite.

Smjesi dodajte brašno i kukuruzno brašno u koje je zamiješan prašak za pecivo i izmiješajte.

Smjesu stavite u namašćeni kalup za pečenje posut krušnim mrvicama, izravnajte i stavite u pećnicu.

Nakon pečenja zamiješajte sok od limuna i šećer u prahu. Ispečeni kolač izvadite na aluminijsku foliju.

Aluminijsku foliju na rubovima zavrnite prema gore kako preljev ne bi iscurio. Kolač probodite drvenim štapićem i kistom nanesite preljev. Ostavite kolač neko vrijeme da se natapa.

- Vrijeme u pećnici: 75 minuta
- Položaj rešetke: 1

Švedska torta

Sastojci:

- 5 jaja
- 340 g šećera
- 100 g otopljenog maslaca
- 360 g brašna
- 1 vrećica praška za pecivo (približno 15 g)
- 1 vrećice vanilin šećera (približno 8 g)
- 1 prstohvat soli
- 200 ml hladne vode

Ostalo:

- Okrugli crni kalup za pečenje promjera 28 cm, obložen papirom za pečenje.

Način pripreme:

Stavite šećer, jaja, vanilin šećer i sol u posudu za miješanje i tucite 5 minuta. Dodajte rastopljeni maslac i izmiješajte.

U smjesu dodajte brašno u koje je umiješan prašak za pecivo i izmiješajte.

Na kraju dodajte hladnu vodu i sve dobro izmiješajte. Smjesu stavite kalup za pečenje, izravnajte i stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj rešetke: 1

Biskvit

Sastojci:

- 4 jaja
- 2 žlice vruće vode
- 50 g šećera
- 1 vrećice vanilin šećera (približno 8 g)
- 1 prstohvat soli
- 100 g šećera
- 100 g brašna
- 100 g škroba
- 2 poravnate čajne žličice praška za pecivo

Ostalo:

- Okrugli crni kalup za pečenje promjera 28 cm, obložen papirom za pečenje.

Način pripreme:

Razdvojite žumanjak od bjelanca. Izmiješajte žumanjke s vrućom vodom, 50 g šećera, vanilin šećerom i solju. Istucite bjelanjke sa 100 g šećera.

Zajedno prosijte brašno, kukuruzno brašno i prašak za pecivo.

Pažljivo izmiješajte tučene bjelanjke i žumanjke. Zatim ih pažljivo umiješajte u brašno. Smjesu stavite kalup za pečenje, izravnajte i stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 30 minuta
- Položaj rešetke: 3

Kolač od sira

Sastojci za biskvit:

- 150 g brašna
- 70 g šećera
- 1 vrećice vanilin šećera (približno 8 g)
- 1 jaje
- 70 g mekog maslaca

Sastojci za kremu od sira:

- 3 bjelanjka
- 50 g grožđica
- 2 žlice ruma
- 750 g kravljeg sira s niskim udjelom masnoće
- 3 žumanjaka
- 200 g šećera
- sok od jednog limuna
- 200 g Crčme fraiche
- 1 vrećica praška za puding s okusom vanilije (40 g ili odgovarajuću količinu za pripremu pudinga s 500 ml mlijeka)

Ostalo:

- Crni kalup za pečenje promjera 26 cm, namašćen

Način pripreme:

Prosijte brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke u smjesu i promiješajte ručnim mikserom. Zatim stavite smjesu u frižider na 2 sata.

Oko 2/3 tijesta staviti na dno namašćenog kalupa i nekoliko puta probosti vilicom.

Od ostatka smjese napravite oko 3 cm visoki rub.

Istucite bjelanjke ručnim mikserom dok se ne zgusnu. Isperite grožđice, pustite ih da se dobro osuše, pošpricajte rumom i ostavite da se osuše.

Stavite kravlji sir, žumanjke, šećer, limunov sok, crème fraiche i prašak za puding u posudu za miješanje i sve zajedno dobro pomiješajte.

Na kraju pažljivo umiješajte tučene bjelanjke i grožđice u smjesu svježeg sira.

- Vrijeme u pećnici: 85 minuta
- Položaj rešetke: 1

Voćni kolač

Sastojci:

- 200 g maslaca
- 200 g šećera
- 1 vrećice vanilin šećera (približno 8 g)
- 1 prstohvat soli
- 3 jaja
- 300 g brašna
- 1/2 vrećice praška za pecivo (približno 8 g)
- 125 g suhih ribizla
- 125 g grožđica
- 60 g nasjeckanih badema
- 60 g ušećerene kore limuna ili naranče
- 60 g ušećerenih nasjeckanih trešanja
- 70 g cijelih badema bez kore

Ostalo:

- Crni kalup za pečenje promjera 24 cm
- Margarin za premazivanje
- Krušne mrvice za posipavanje

Način pripreme:

Stavite maslac, šećer, vanilin šećer i sol u posudu za miješanje i istucite ih zajedno.

Nakon toga dodajte jedno po jedno jaje i ponovno istucite. Smjesi dodajte brašno u koje je zamiješan prašak za pecivo i izmiješajte.

Dodajte voće i dobro izmiješajte.

Stavite smjesu u pripremljeni kalup i rubove povucite malo iznad sredine smjese. Ukrasite rub i sredinu kolača bademima bez kore. Stavite kolač u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 100 minuta
- Položaj rešetke: 1

Drobljenac

Sastojci za tijesto:

- 375 g brašna
- 20 g kvasca
- 150 ml mlakog mlijeka
- 60 g šećera
- 1 prstohvat soli
- 2 žumanjaka
- 75 g mekog maslaca

Sastojci za drobljenac:

- 200 g šećera
- 200 g maslaca
- 1 čajna žličica cimeta
- 350 g brašna
- 50 g nasjeckanih oraha
- 30 g otopljenog maslaca

Način pripreme:

Prosijte brašno u posudu za miješanje i napravite rupu u sredini. Izrežite kvasac, stavite ga u rupu, izmiješajte s mlijekom i malo brašna s ruba, pospite brašnom, ostavite da se digne na toplom mjestu dok na posutom brašnu ne nastanu pukotine.

Stavite šećer, žumanjke, maslac i sol na rub brašna. Sve sastojke zamijesite u podatno tijesto.

Ostavite tijesto da se digne na toplom mjestu dok mu se volumen otprilike ne udvostruči. Zatim zarolajte tijesto i stavite na namašćenu pliticu za pečenje pa ostavite da se opet digne.

Stavite šećer, maslac i cimet u posudu za miješanje i izmiješajte zajedno.

Stavite brašno, orahe i tijesto zajedno da dobijete prhku smjesu.

Stavite maslac na dignuto tijesto i zatim po tome ravnomjerno rasporedite prhku smjesu.

- Vrijeme u pećnici: 35 minuta
- Položaj rešetke: 3

Pletenica od dizanog tijesta

Sastojci za tijesto:

- 650 g brašna
- 20 g kvasca
- 200 ml mlijeka
- 40 g šećera
- 5 g soli
- 5 žumanjaka
- 200 g mekog maslaca

Sastojci za nadjev:

- 250 g nasjeckanih oraha
- 20 g krušnih mrvica
- 1 čajna žličica đumbira
- 50 ml mlijeka
- 60 g meda
- 30 g otopljenog maslaca
- 20 ml ruma

Sastojci za premaz:

- 1 žumanjak
- malo mlijeka
- 50 g badema u listićima

Način pripreme:

Prosijte brašno u posudu za miješanje i napravite rupu u sredini. Izrežite kvasac, stavite ga u rupu, izmiješajte s mlijekom, malo šećera i malo brašna s ruba, pospite brašnom, ostavite da se digne na toplom mjestu dok na posutom brašnu ne nastanu pukotine.

Stavite ostatak šećera na rub brašna. Sve sastojke zamijesite u podatno tijesto. Ostavite tijesto da se digne na toplom mjestu dok mu se volumen otprilike ne udvostruči.

Za nadjev pomiješajte sve sastojke zajedno. Podijelite tijesto na tri jednaka dijela i razvucite ga u duge pravokutnike. Stavite trećinu nadjeva na svaki pravokutnik i zatim zarolajte dijelove tijesta zajedno.

Od tri komada tijesta napravite pletenicu. Premažite površinu pletenice mješavinom žumanjka i mlijeka pa zatim pospite bademima u listićima.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj rešetke: 3

Kuglof

Sastojci za biskvit:

- 500 g brašna
- 1 mala vrećica suhog kvasca (8 g suhog ili 42 g svježeg kvasca)
- 80 g šećera u prahu
- 150 g maslaca
- 3 jaja
- 2 ravne čajne žličice soli
- 150 ml mlijeka
- 70 g grožđica (koje su se prethodno namakale 1 sat u 20 ml likera od trešanja)

Sastojci za premaz:

- 50 g cijelih oljuštenih badema

Način pripreme:

Stavite brašno, suhi kvasac, šećer u prahu, maslac, jaja, sol i mlijeko u zdjelu za miješanje i zamijesite. Prekrijte tijesto u zdjeli i ostavite ga da se diže 1 sat.

Ručno zamiješajte namočene grožđice u tijesto.

Stavite grožđice jednu po jednu u svaki urez namašćenog i brašnom posutog kalupa za kuglof.

Oblikujte tijesto u valjak i stavite u kalup. Prekrijte i ostavite da se diže još 45 minuta.

- Vrijeme u pećnici: 60 minuta
- Položaj rešetke: 1

Kolač od dizanog tijesta

Sastojci za tijesto:

- 350 g brašna
- 1 mala vrećica suhog kvasca (8 g suhog ili 42 g svježeg kvasca)
- 75 g šećera
- 100 g maslaca
- 5 žumanjaka
- 1/2 čajne žličice soli
- 1 vrećice vanilin šećera (približno 8 g)
- 125 ml mlijeka

Nakon pečenja:

- 375 ml vode
- 200 g šećera
- 100 ml šljivovice ili 100 ml likera od naranče

Način pripreme:

Stavite brašno, suhi kvasac, šećer, maslac, žumanjke, sol, vanilin šećer i mlijeko u zdjelu za miješanje i zamijesite. Prekrijte tijesto u zdjeli i ostavite ga da se diže 1 sat. Stavite tijesto u namašćeni okrugli kalup za kolače, prekrijte i pustite da se diže još 45 minuta.

- Vrijeme u pećnici: 35 minuta
- Položaj rešetke: 1

Nakon pečenja:

U posudi zakuhajte vodu i šećer i ostavite da se smjesa ohladi.

U ohlađenu smjesu dodajte šljivovicu ili liker od naranče i izmiješajte.

Kad se kolač ohladi, probodite ga nekoliko puta drvenim štapićem i pustite da se mješavina ravnomjerno upije u kolač.

Čokoladni kolač s orasima

Sastojci:

- 250 g čokolade

- 250 g maslaca
- 375 g šećera
- 2 vrećice vanilin šećera (približno 16 g)
- 1 prstohvat soli
- 5 žlica vode
- 5 jaja
- 375 g oraha
- 250 g brašna
- 1 čajna žličica praška za pecivo

Način pripreme:

Razlomite čokoladu na veće komade i rastopite je na pari.

Izmiješajte maslac, šećer, vanilin šećer, sol i vodu, dodajte jaja i rastopljenu čokoladu.

Grubo nasjeckajte orahe, izmiješajte ih s brašnom i praškom za pecivo pa umiješajte u čokoladnu smjesu.

Stavite smjesu u pliticu za pečenje obloženu papirom za pečenje i poravnajte.

- Vrijeme u pećnici: 50 minuta
- Položaj rešetke: 3

Nakon pečenja:

Ostavite da se ohladi, uklonite papir za pečenje i izrežite na kocke.

Muffini

Sastojci:

- 150 g maslaca
- 150 g šećera
- 1 vrećice vanilin šećera (približno 8 g)
- 1 prstohvat soli
- korica jednog neprskanog limuna
- 2 jaja
- 50 ml mlijeka
- 25 g škroba
- 225 g brašna
- 10 g praška za pecivo
- 1 staklenka višanja (375 g)
- 225 g čokoladnih listića

Ostalo:

- Papirne košarice, promjera oko 7 cm

Način pripreme:

Izmiksajte maslac, šećer, vanilin šećer, sol i koricu neprskanog limuna. Dodajte jaja i ponovno izmiksajte.

Izmiješajte kukuruzno brašno, brašno i prašak za pecivo pa dodajte smjesi zajedno s mlijekom.

Iscijedite višnje i umiješajte ih u smjesu zajedno s čokoladnim listićima.

Ulijte smjesu u papirne košarice, stavite košarice na pekač za pecivo, a zatim u pećnicu. Upotrijebite pekač za muffine ako ga imate.

- Vrijeme u pećnici: 40 minuta
- Položaj rešetke: 3

Pita

Sastojci:

- 2 list lisnatog tijesta (razvaljan u oblik kvadrata)
- 50 g mljevenih lješnjaka
- 1,2 kg jabuka
- 3 jaja
- 300 ml vrhnja
- 70 g šećera

Način pripreme:

Stavite tijesto na dobro namašćenu pliticu za pečenje i dobro ga izbodite vilicom. Rasporedite lješnjake ravnomjerno po tijestu. Ogulite jabuke, uklonite jezgru i izrežite na 12 krišaka. Rasporedite kriške jabuke ravnomjerno po tijestu. Dobro izmiješajte jaja, vrhnje, šećer i vanilin šećer pa prelijte po jabukama.

- Vrijeme u pećnici: 45 minuta
- Položaj rešetke: 2

Kolač od mrkve

Sastojci za tijesto:

- 150 ml suncokretovog ulja
- 100 g smeđeg šećera
- 2 jaja
- 75 g sirupa

- 175 g brašna
- 1 čajna žličica cimeta
- 1/2 čajne žličice mljevenog đumbira
- 1 čajna žličica praška za pecivo
- 200 g sitno ribanih mrkava
- 75 g grožđica
- 25 g kokosovog brašna

Sastojci za nadjev:

- 50 g maslaca
- 150 g kremastog sira
- 40 g šećera
- mljeveni lješnjaci

Ostalo:

- Okrugli kalup za pečenje promjera 22 cm, namašćen

Način pripreme:

Izmiksajte suncokretovo ulje, smeđi šećer, jaja i sirup. Umiješajte ostale sastojke za smjesu.

Stavite smjesu u namašćeni kalup za pečenje.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj rešetke: 3

Nakon pečenja:

Izmiješajte maslac, kremasti sir i šećer (po potrebi dodajte malo mlijeka).

Rasporedite po ohlađenom kolaču i pospite mljevenim orasima.

Torta od badema

Sastojci za tijesto:

- 5 jaja
- 200 g šećera
- 100 g marcipana
- 200 ml maslinovog ulja
- 450 g brašna
- 1 žlica cimeta
- 1 vrećica praška za pecivo (približno 15 g)
- 50 g nasjeckanog pistacia
- 125 g mljevenih badema
- 300 ml mlijeka

Sastojci za nadjev:

- 200 g džema od marelice
- 5 žlica šećera u prahu
- 1 čajna žličica cimeta
- 2 žlice vruće vode
- badem u listićima

Ostalo:

- kalup za pečenje promjera 28 cm

Način pripreme:

Miksajte jaja, šećer i marcipan 5 minuta, a zatim u smjesu polako ulijevajte maslinovo ulje.

Zajedno prosijte brašno, cimet i prašak za pecivo, pa u prosijano brašno umiješajte nasjeckani pistacio i mljevene bademe. Pažljivo zamiješajte u smjesu s jajima zajedno s mlijekom.

Stavite u kalup koji ste po dnu posuli krušnim mrvicama.

- Vrijeme u pećnici: 70 minuta
- Položaj rešetke: 2

Nakon pečenja:

Zagrijte džem od marelice i rasporedite ga po kolaču kistom. Pustite da se ohladi. Zamiješajte šećer u prahu, cimet i vruću vodu pa prelijte po kolaču. Odmah pospite bademe u listićima po glaziranoj površini kolača.

Voćna torta

Sastojci za tijesto:

- 200 g brašna
- 1 prstohvat soli
- 125 g maslaca
- 1 jaje
- 50 g šećera
- 50 ml hladne vode

Sastojci za nadjev:

- Sezonsko voće (400 g jabuka, breskvi, višanja, itd.)
- 90 g mljevenih badema
- 2 jaja
- 100 g šećera
- 90 g mekog maslaca

Ostalo:

- Kalup promjera 28 cm, namašćen

Način pripreme:

Prosijte brašno u zdjelu za miješanje pa dodajte sol i maslac izrezan na male komade. Dodajte jaje, šećer i hladnu vodu pa umijesite tijesto.

Ostavite tijesto 2 sata u hladnjaku. Razvaljajte tijesto izvađeno iz hladnjaka i stavite ga u namašćeni kalup. Izbodite tijesto vilicom. Očistite voće, uklonite jezgre i koštice, izrežite voće na komadiće ili ploškice i rasporedite ga po tijestu. Stavite mljevene bademe, jaja, šećer i zagrijani maslac u zdjelu i izmiksajte. Rasporedite po voću i izravnajte.

- Vrijeme u pećnici: 50 minuta
- Položaj rešetke: 1

Bakin kolač od jabuka

Sastojci:

- 250 g maslaca
- 250 g šećera
- 1 vrećice vanilin šećera (približno 8 g)
- 1 prstohvat soli
- 100 g marcipana
- 5 jaja
- 500 g brašna
- 1 vrećica praška za pecivo (približno 15 g)
- 1 vrećica začina za kolačiće od đumbira (približno 20 g)
- 50 g kakaa u prahu
- 150 ml crvenog vina
- 1,2 kg jabuka

Način pripreme:

Stavite maslac, šećer, vanilin šećer i sol u posudu za miješanje i istucite dok ne postane mekano. Dodajte marcipan narezan na male komadiće i istucite dok ne bude glatko. Dodajte jedno po jedno i istucite dok ne bude mekano. Dodajte brašno, prašak za pecivo, začine za kolačiće od đumbira i kakao u prahu u mješavinu. Ulijte crveno vino. Stavite tijesto u duboki pekač za pecivo prekriven papirom za pečenje i poravnajte. Ogulite i očistite jabuke i narežite na ploške debljine 0,5 cm. Pire od šljiva: Poslažite ploške po vrhu tijesta i ispunite preostale otvore u jezgri pireom od šljiva. Potom stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 50 minuta
- Položaj rešetke: 3
- Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi i uklonite papir za pečenje.

Preljev:

- 250 ml soka od jabuke
- 1 paketić prozirnog preljeva za tortu
- Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi i uklonite papir za pečenje.

Izmiješajte preljev korištenjem soka od jabuka i paketića prozirnog preljeva za tortu i nanesite na kolač.

Recepti - Pizza/Pogača/Kruh

Pizza

Sastojci za tijesto:

- 14 g kvasca
- 200 ml vode
- 300 g brašna
- 3 g soli
- 1 žlica ulja

Sastojci za nadjev:

- 1/2 male limenke nasjeckanih rajčica (200 g)
- 200 g naribanog sira
- 100 g salame
- 100 g kuhane šunke
- 150 g gljiva (iz limenke)
- 150 g Feta sira
- origano

Ostalo:

- Namašćeni pekač za pecivo

Način pripreme:

Kvasac razdrobite u posudi i rastopite u vodi. Umiješajte sol u brašno i dodajte ga u posudu zajedno s uljem.

Sastojke mijesite toliko dugo dok ne dobijete podatno tijesto koje se odvaja od zdjele. Pustite da se tijesto na toplome diže dok mu se volumen ne udvostruči.

Tijesto razvaljajte i stavite na namašćeni pekač za pecivo pa probodite dno tijesta vilicom.

Sastojke za nadjev stavljajte na tijesto navedenim redoslijedom.

- Vrijeme u pećnici: 25 minuta
- Položaj police: 1

Pita od luka

Sastojci za tijesto:

- 300 g brašna
- 20 g kvasca
- 125 ml mlijeka
- 1 jaje
- 50 g maslaca
- 3 g soli

Sastojci za nadjev:

- 750 g luka
- 250 g slanine
- 3 jaja
- 250 g milerama
- 125 ml mlijeka
- 1 čajna žličica soli
- 1/2 čajne žličice mljevenog papra

Način pripreme:

Prosijte brašno u posudu za miješanje i u sredini napravite rupu.

Izrežite kvasac i stavite ga u sredinu, pomiješajte s toplim mlijekom i malo brašna s rubova. Pospite brašnom i ostavite da se diže na toplom mjestu dok na posutom brašnu ne nastanu pukotine.

Jaja i maslac stavite na rub brašna. Sve sastojke zamijesite u podatno dizano tijesto.

Ostavite tijesto da se diže na toplom mjestu dok mu se volumen otprilike ne udvostruči.

Za to vrijeme ogulite luk, razrežite ga na četvrtine pa narežite na tanke ploške.

Slaninu izrežite na kockice i lagano pržite s lukom dok luk ne požuti. Pustite da se ohladi.

Razvaljajte tijesto i stavite ga na namašćeni pekač za pecivo, probijte dno vilicom i pritisnite rubove prema gore. Ostavite da se ponovno digne.

Zajedno izmiješajte jaja, mileram, mlijeko, sol i papar. Po tijestu složite ohlađeni luk i slaninu. Smjesu rasporedite i poravnajte.

- Vrijeme u pećnici: 45 minuta
- Položaj police: 1

Quiche Lorraine

Sastojci za tijesto:

- 200 g brašna
- 2 jaja
- 100 g maslaca
- 1/2 čajne žličice soli
- malo papra
- 1 prstohvat muškatnog oraščića

Sastojci za nadjev:

- 150 g naribanog sira
- 200 g kuhane šunke ili tanke slanine
- 2 jaja
- 250 g kiselog vrhnja
- sol, papar i muškatni oraščić

Ostalo:

- Namašćeni kalup za pečenje, promjera 28 cm

Način pripreme:

Stavite brašno, maslac, jaja i začine u posudu za miješanje i umiješajte glatko tijesto. Stavite tijesto na nekoliko sati u hladnjak.

Zatim razvaljajte tijesto i stavite ga u namašćeni kalup za pečenje. Izbušite dno vilicom.

Slaninu rasporedite po tijestu.

Za punjenje zajedno pomiješajte jaja, kiselu kremu i začine. Zatim dodajte sir.

Izlijte punjenje preko slanine.

- Vrijeme u pećnici: 40 minuta
- Položaj police: 2

Torta sa sirom

Sastojci za tijesto:

- 125 g brašna
- 60 ml maslinovog ulja
- 1 prstohvat soli
- 3 - 4 žlice hladne vode

Sastojci za nadjev:

- 1 žlica maslinovog ulja
- 2 glavice luka
- sol i papar
- 1 čajna žličica nasjeckanog timijana
- 125 g ricotta sira
- 100 g kozjeg sira
- 2 žlice maslina
- 1 jaje
- 60 ml vrhnja

Ostalo:

- Namašćeni kalup za pečenje, promjera 28 cm

Način pripreme:

Stavite brašno, maslinovo ulje i sol u posudu za miješanje pa miješajte dok smjesa ne postane mrvičasta. Dodajte vodu i zamijesite tijesto. Stavite tijesto na nekoliko sati u hladnjak.

Zatim razvaljajte tijesto i stavite ga u namašćeni kalup za pečenje. Izbušite dno vilicom.

U posudu stavite 1 žlicu maslinovog ulja. Oljuštite i narežite luk na tanke ploške, stavite ga u posudu s uljem, poklopite posudu i lagano ga pirjajte 30 minuta. Začinite solju i paprom i umiješajte 1/2 čajne žličice nasjeckanog peršina.

Kad se luk malo ohladi rasporedite ga po tijestu.

Dodajte ricotta i kozji sir, a na vrh stavite masline. Pospite s 1/2 čajne žličice nasjeckanog timijana.

Za nadjev izmiješajte jaja i vrhnje. Izlijte nadjev po tijestu.

- Vrijeme u pećnici: 45 minuta
- Položaj police: 1

Puding

Sastojci:

- 1,5 listova lisnatog tijesta (razvaljanog u oblik kvadrata)
- 500 g naribanog sira
- 200 ml vrhnja
- 100 ml mlijeka
- 4 jaja
- sol, papar i muškatni oraščić

Način pripreme:

Stavite tijesto u dobro namašćen pekač za pecivo. Izbušite cijelo tijesto vilicom.

Rasporedite sir ravnomjerno po tijestu. Izmiješajte vrhnje, mlijeko i jaja te začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem. Dobro izmiješajte i prelijte po siru.

- Vrijeme u pećnici: 40 minuta
- Položaj police: 2

Tijesto sa sirom

Sastojci:

- 400 g Feta sira
- 2 jaja
- 3 žlice nasjeckanog peršina
- crni papar
- 80 ml maslinovog ulja
- 375 g vučenog tijesta

Način pripreme:

Izmiješajte Feta sir, jaja, peršin i papar. Prekrijte vučeno tijesto vlažnom krpom da se ne osuši. Stavite 4 lista tijesta jedan na drugi i po svakom listu nakapajte malo ulja.

Izrežite tijesto na 4 trake duge 7 cm.

Stavite 2 pune žlice mješavine feta sira u jedan kut svake trake i dijagonalno presavijte tijesto u trokut.

Stavite preokrenute trokute tijesta u pekač za pecivo i premažite ih uljem.

- Vrijeme u pećnici: 25 minuta
- Položaj police: 3

Bijeli kruh

Sastojci:

- 1000 g brašna
- 40 g svježeg kvasca ili 20 g suhog kvasca
- 650 ml mlijeka
- 15 g soli

Ostalo:

- Pekač za pecivo, namašćen ili obložen papirom za pečenje

Način pripreme:

Brašno i sol stavite u veliku zdjelu. Kvasac rastopite u mlakom mlijeku i dodajte u brašno. Sve sastojke zamijesite u podatno tijesto. Ovisno o kvaliteti brašna, možda će vam za podatno tijesto trebati još malo mlijeka.

Pustite da se tijesto digne na dvostruki volumen.

Izrežite tijesto na dva dijela, napravite dvije duge štruce i stavite na pekač za pecivo koji je nauljen ili obložen papirom za pečenje.

Pustite štruce da se ponovno dignu za polovicu volumena.

Prije pečenja malo ih pospite brašnom i oštrim nožem zarežite 3 - 4 dijagonalne crte dubine najmanje 1 cm.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj police: 2

Raženi kruh

Sastojci:

- 500 g pšeničnog brašna
- 250 g raženog brašna
- 15 g soli
- 1 paketić suhog kvasca
- 250 ml vode
- 250 ml mlijeka

Ostalo:

- Pekač za pecivo, namašćen ili obložen papirom za pečenje

Način pripreme:

U veliku posudu stavite pšenično i raženo brašno, sol i suhi kvasac.

Izmiješajte vodu, mlijeko i sol pa dodajte brašnu. Sve sastojke zamijesite u podatno tijesto. Pustite da se tijesto digne na dvostruki volumen.

Oblikujte tijesto u dugačku štrucu i stavite u pekač za pecivo koji je nauljen ili prekriven masnim papirom.

Pustite štrucu da ponovno digne za polovicu volumena. Prije pečenja pospite s malo brašna.

- Vrijeme u pećnici: 60 minuta
- Položaj police: 2

Knedle (30 malih komada)

Sastojci za tijesto:

- 250 g brašna od pira
- 250 g maslaca
- 250 g posnog kravljeg sira
- sol

Sastojci za punjenje:

- 1 glavica bijelog kupusa (400 g)
- 50 g slanine
- 2 žlice rastopljenog maslaca
- sol, papar i muškatni oraščić
- 3 žlice kiselog vrhnja

- 2 jaja

Ostalo:

- Pekač za pecivo obložen papirom za pečenje

Način pripreme:

Napravite tijesto od brašna od pira, maslaca, svježeg posnog sira i malo soli pa ga stavite u hladnjak.

Izrežite bijeli kupus na tanke trakice. Izrežite slaninu na kockice i popržite je na rastopljenom maslacu. Dodajte kupus i miješajte ga dok ne omekša. Začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem, a zatim dodajte kiselo vrhnje.

Pustite da lagano kuha dok ne ispari sva tekućina.

Tvrdo skuhajte jaja, pustite da se ohlade, izrežite ih na kockice, umiješajte ih u kupus pa pustite da se cijela smjesa ohladi.

Razvaljajte tijesto i izrežite ga na krugove promjera 8 cm.

Stavite malu količinu nadjeva u sredinu svakog kruga i presavijte tijesto. Rubove utisnite vilicom.

Stavite piroške na pekač za pecivo prekriven papirom za pečenje i premažite ih razmućenim žumanjkom.

- Vrijeme u pećnici: 20 minuta
- Položaj police: 3

Pletenica od dizanog tijesta

Sastojci za tijesto:

- 750 g brašna
- 30 g kvasca
- 400 ml mlijeka
- 10 g šećera
- 15 g soli
- 1 jaje
- 100 g mekog maslaca

Sastojci za premaz:

- 1 žumanjak
- malo mlijeka

Način pripreme:

Prosijte brašno u posudu za miješanje i napravite rupu u sredini. Izrežite kvasac, stavite ga u rupu, izmiješajte s mlijekom, malo šećera i malo brašna s ruba, pospite brašnom, ostavite da se digne na toplom mjestu dok na posutom brašnu ne nastanu pukotine.

Stavite ostatak šećera, soli, jaja i maslaca na rub brašna. Sve sastojke zamijesite u podatno tijesto.

Ostavite tijesto da se digne na toplom mjestu dok mu se volumen otprilike ne udvostruči.

Odvojite tri jednaka dijela tijesta i oblikujte ih u valjak. Isprepletite sva tri dijela zajedno.

Prekrijte pletenicu i ostavite je da se diže pola sata. Premažite površinu pletenice mješavinom žumanjka i mlijeka pa stavite pletenicu u pećnicu.

- Vrijeme pečenja: 50 minuta
- Položaj rešetke: 3

Recepti - Složenac/Zapečeno

Lasagne

Sastojci za mesni umak:

- 100 g slanine u trakicama
- 1 luk
- 1 mrkva
- 100 g celera
- 2 žlice maslinovog ulja
- 400 g miješanog mljevenog mesa
- 100 ml mesnog temeljca
- 1 mala limenka nasjeckane rajčice (oko 400 g)
- origano, timijan, sol i papar

Sastojci za Béchamel umak:

- 75 g maslaca
- 50 g brašna
- 600 ml mlijeka
- sol, papar i muškatni oraščić

Izmiješati sa:

- 3 žlica maslaca
- 250 g zelenih listova lazanja
- 50 g parmezana, ribanog
- 50 g blagog sira, ribanog

Način pripreme:

Slaninu pomoću oštrog noža odvojite od kože i hrskavice i narežite na sitne kockice. Luk i mrkvu oljuštite, celer očistite, cijelo povrće narežite na sitne kockice.

Zagrijte ulje zagrijte u loncu pa propržite slaninu i kockice povrća uz neprestano miješanje.

Postupno dodavajte mljeveno meso, pustite da zakuha uz neprestano miješanje i zalijte mesnim temeljcem. Ragu od mesa začinite pireom od rajčice, začinskim travama, solju i paprom pa pustite da kuha na laganoj vatri oko 30 minuta.

U međuvremenu pripremite Béchamel umak: Rastopite maslac u posudi, dodajte brašno i kuhajte dok ne pozlati, uz neprestano miješanje. Postupno i uz neprestano miješanje dolijevajte mlijeko. Umak začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem i pustite da oko 10 minuta kuha nepokloplјen.

Veliku pravokutnu posudu premažite 1 žlicom maslaca. Naizmjenično u zdjelu postavite listove lazanja, mesni ragu, Béchamel umak i miješani sir. Završite sa slojem Béchamel umaka posutim sirom. Na vrh stavite male komadiće preostalog maslaca.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj rešetke: 1

Caneloni

Sastojci za nadjev:

- 50 g sjeckanog crvenog luka
- 30 g maslaca
- 350 g sjeckanog lista špinata
- 100 g Crčme fraiche
- 200 g svježeg lososa narezanog na kockice
- 200 g grgeča narezanog na kockice
- 150 g škampa
- 150 g mesa dagnji
- sol, papar

Sastojci za Béchamel umak:

- 75 g maslaca
- 50 g brašna
- 600 ml mlijeka
- sol, papar i muškatni oraščić

Izmiješati sa:

- 1 paket cannelona
- 50 g parmezana, ribanog
- 150 g naribanog sira
- 40 g maslaca

Način pripreme:

Nasjeckani crveni luk stavite u posudu s maslacem i lagano kuhajte dok ne postane proziran. Dodajte nasjeckani špinat i zakuhajte na niskoj temperaturi. Dodajte crème fraîche, izmiješajte i ostavite da se ohladi.

U međuvremenu pripremite Béchamel umak: Rastopite maslac u posudi, dodajte brašno i kuhajte dok ne pozlati, uz neprestano miješanje. Postupno i uz neprestano miješanje dolijevajte mlijeko. Umak začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem i pustite da oko 10 minuta kuha nepokloplјen.

Ohlađenom špinatu dodajte meso lososa, grgeča, škampe, meso dagnji, sol i papar pa izmiješajte.

Veliku pravokutnu posudu premažite 1 žlicom maslaca.

Napunite kanelone smjesom špinata i stavite na posudu za pečenje. Béchamel umak stavite između svakog reda kanelona. Završite sa slojem Béchamel umaka posutim sirom. Na vrh stavite male komadiće preostalog maslaca.

- Vrijeme u pećnici: 55 minuta
- Položaj rešetke: 1

Zapečeni krumpir

Sastojci:

- 1000 g krumpira
- 1 čajna žličica soli, papra i muškatnog oraščića
- 2 češnja češnjaka
- 200 g naribanog sira
- 200 ml mlijeka
- 200 ml vrhnja
- 4 žlica maslaca

Način pripreme:

Ogulite krumpire, narežite ih na tanke kolutove, osušite i zatim začinite.

Natrljajte pladanj češnjom češnjaka i zatim ga premažite maslacem.

Složite pola začinjenih ploški krumpira u pladanj i pospite malo naribanog sira preko njih. Preostale ploške krumpira stavite kao sloj preko svega i po njima rasporedite ostatak ribanog sira.

Drugi češanj češnjaka zgnječite i izmiješajte zajedno s jajima, mlijekom i vrhnjem. Izlijte dobivenu smjesu po krumpirima, a na vrh stavite male komade maslaca.

- Vrijeme u pećnici: 65 minuta
- Položaj rešetke: 2

Musaka (za 10 osoba)

Sastojci:

- 1 nasjeckani luk
- maslinovo ulje
- 1,5 kg mljevenog mesa
- 1 mala limenka nasjeckanih rajčica (400 g)
- 50 g naribanog sira
- 4 čajne žličice krušnih mrvica
- sol i papar
- cimet
- 1 kg krumpira
- 1,5 kg patlidžana
- maslac za prženje

Sastojci za Béchamel umak:

- 75 g maslaca
- 50 g brašna
- 600 ml mlijeka
- sol, papar i muškatni oraščić

Izmiješati sa:

- 150 g naribanog sira
- 4 žlice krušnih mrvica
- 50 g maslaca

Način pripreme:

Stavite nasjeckani luk u posudu s maslinovim uljem, dodajte mljeveno meso i kuhajte uz povremeno miješanje.

Dodajte nasjeckane rajčice, ribani ementaler i krušne mrvice, dobro izmiješajte i pustite da proklјuča. Začinite solju, paprom i cimetom pa skinite s ploče za kuhanje.

Oljušteni krumpir izrežite ih na 1 cm tanke ploške, zatim operite patlidžan pa i njega izrežite na 1 cm tanke ploške.

Posušite povrće kuhinjskim ubrusom. Zapecite u posudi s većom količinom maslaca.

U međuvremenu pripremite Béchamel umak: Rastopite maslac u posudi, dodajte brašno i kuhajte dok ne pozlati uz neprestano miješanje. Postupno i uz neprestano miješanje dolijevajte mlijeko. Umak začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem i pustite da oko 10 minuta kuha nepokloplјen.

Stavite ploške krumpira na dno namašćene posude za pečenje i pospite ih s malo ribanog sira. Zatim stavite sloj patlidžana. Na to stavite malo mljevenog mesa. Prelijte jednim dijelom Béchamel umaka.

Zatim stavite drugi sloj krumpira, patlidžana i mljevenog mesa. Na kraju sve prelijte Béchamel umakom. Na kraju sve pospite ostatkom sira i krušnim mrvicama. Rastopite maslac i prelijte ga po musaki.

- Vrijeme u pećnici: 60 minuta
- Položaj rešetke: 1

Zapečeno tijesto

Sastojci:

- 1 litra vode
- sol
- 250 g tagliatella
- 250 g kuhane šunke
- 20 g maslaca
- 1 vezica peršina
- 1 luk
- 100 g maslaca
- 1 jaje
- 250 ml mlijeka
- sol, papar i muškatni oraščić
- 50 g ribanog parmezana

Način pripreme:

Zakuhajte vodu s malo soli. Stavite tagliatelle u ključalu posoljenu vodu i kuhajte oko 12 minuta. Ocijedite ih.

Izrežite šunku na kockice.

U posudi zagrijte maslac.

Nasjeckajte peršin i oljušteni luk. Propržite na tavi.

Namastite posudu za pečenje s malo maslaca. Izmiješajte tagliatelle, šunku, peršin i luk i stavite smjesu u posudu.

Izmiješajte jaja i mlijeko, začinite mješavinu solju, paprom i muškatnim oraščićem pa prelijte po tijestu. Pospite smjesu ribanim parmezanom.

- Vrijeme u pećnici: 45 minuta
- Položaj rešetke: 1

Zapečeno povrće

Sastojci:

- 8 srednjih glavica radiča
- 8 kriške kuhane šunke
- 30 g maslaca
- 1,5 žlica brašna
- 150 ml temeljca od povrća (radič)
- 5 žlica mlijeka
- 100 g naribanog sira

Način pripreme:

Prepolovite radič i uklonite gorku jezgru. Temeljito operite i kuhajte na niskoj temperaturi oko 15 minuta.

Izvadite polovice radiča iz vode, prelijte ih hladnom vodom i ponovno spojite polovice. Omotajte svaku glavicu šunkom i stavite u namašćenu posudu za pečenje.

Otopite maslac i dodajte brašno. Lagano izmiješajte, dodajte temeljac od povrća i mlijeko pa pustite da proklјuča.

Umiješajte 50 g sira u umak i prelijte po cikoriji. Pospite ostatkom sira.

- Vrijeme u pećnici: 35 minuta
- Položaj rešetke: 3

Goveđi gulaš

Sastojci:

- 600 g govedine
- sol i papar
- brašno
- 10 g maslaca
- 1 luk
- 330 ml tamnog piva
- 2 čajne žličice smeđeg šećera
- 2 čajne žličice koncentrata rajčice
- 500 ml goveđeg temeljca

Način pripreme:

Izrežite meso na kockice, začinite solju i paprom i pospite s malo brašna.

Zagrijte maslac u posudi i popržite meso. Stavite meso u posudu za složenac.

Fino nasjeckajte oljušteni luk i blago ga propržite na malo maslaca. Rasporedite prženi luk po mesu.

Izmiješajte tamno pivo, smeđi šećer, pire od rajčice i goveđi temeljac, stavite u posudu za pečenje i pustite da proklјuča. Prelijte po mesu (meso treba biti potpuno prekriveno).

Poklopite i stavite u pećnicu.

- Vrijeme u pećnici: 120 minuta
- Položaj rešetke: 3

Složenac sa zeljem

Sastojci:

- 1 glavica kupusa (800 g)
- mažuran
- 1 luk
- ulje
- 400 g mljevenog mesa
- 250 g dugozrnate riže
- sol, papar i paprika
- 1 litra mesnog temeljca
- 200 ml Crčme fraiche
- 100 g naribanog sira

Način pripreme:

Izrežite kupus na četvrtine i uklonite korijen. Blanširajte u slanoj vodi začinjenoj mažuranom.

Fino nasjeckajte oljušteni luk i blago ga propržite na malo ulja. Dodajte mljeveno meso i rižu dugog zrna, izmiješajte i začinite solju, paprom i paprikom. Dodajte mesni temeljac i ostavite da lagano vrije oko 20 minuta u poklopljenoj posudi.

Složite slojeve kupusa i smjese riže/ mljevenog mesa u posudu.

Na vrh stavite kiselo vrhnje i pospite ribanim sirom.

- Vrijeme u pećnici: 60 minuta
- Položaj rešetke: 3

Knedle od krumpir tijesta

Sastojci:

- Približno 1.000 g puretine narezane na trakice
- 1 mala limenka gljiva (malih glavica)
- 500 g sjeckanog crvenog luka
- 1 kg dizanog tijesta za okruglice
- 400 g naribanog sira
- 250 ml vrhnja

Način pripreme:

Začinite puretinu narezanu na trakice solju, paprom, paprikom itd. Propirjajte sjeckani luk. Temeljito isperite gljive. Potom pomiješajte meso, luk i gljive, te stavite jelo u pećnicu. Zajedno pomiješajte okruglice od tijesta i sir, te ih stavite na smjesu s puretinom. Prelijte sve vrhnjem.

- Vrijeme u pećnici: 75 minuta
- Položaj rešetke: 1

Gotova jela

Uređaj ima nekoliko postavljenih automatskih funkcija za sljedeća jela. Temperatura i vrijeme su unaprijed zadani.

Jelo	Položaj rešetke
Pizza, smrznuta	3

Jelo	Položaj rešetke
American pizza, smrznuta	1
Pizza, hladna	3
Pizza snack, smrznuta	1
Pomfrit	3
Kroketi	3
Pirjani krumpir	3
Kruh/Pecivo	3
Kruh/Pecivo, smrznuto	3
Štrudl od jabuka, smrznuti	3
Riblji filet, smrznut	3
Pileća krilca	3
Lasagne/Caneloni, smrznuti	3

867316186-B-132015

CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2015

21552

AA-1509921-1